

APENAS
R\$ 3,90

COLEÇÃO RECEITAS DIA A DIA



BOLOS

DECORADOS



CHÁ DE COZINHA



ELEFANTE



JOGO



CHÁ DE LINGERIE

RECEITAS
TESTADAS E
APROVADAS!

BOLOS DE
15 ANOS
ENSINADOS
PASSO A PASSO



ENCANTE SEU CASAMENTO COM
BOLO RENDADO

Todos os detalhes para uma festa inesquecível.

- Novidades em produtos e serviços
- Festas organizadas por profissionais conceituados
- Muitas idéias para realizar seu evento com charme e bom-gosto
- Dicas de etiqueta
- Contatos de fornecedores



NAS BANCAS
www.escala.com.br
ou (11) 3855-1000



EDITORIAL

Caros leitores, podemos afirmar que realmente foi uma jornada de sonhos muito doces participar da elaboração desses bolos decorados aqui apresentados.

As sugestões e criações além de muito bonitas, são gostosas e vão deixar suas festas e comemorações inesquecíveis.

Aprenda a fazer bolos para Chá de Cozinha, Chá de Lingerie, Casamentos, Festas de 15 anos, entre outros. Tudo explicado passo a passo e ilustrado com fotos.

Valorize suas festas ou faça dessa arte uma nova opção de negócio próprio.

Boa Sorte!!!

Um abraço e até a próxima,
Claudia Carsughi

APOIO E COLABORADORES:

INNO AEROGRAFIA: aerógrafos

Contato: (11) 3936-3766

www.innoaerografia.com.br

FEITO FANTASIA: enfeites e noivinhos

Contato: (11) 2295-2367 / 2294-4350

www.feitofantasia.com



RECEITAS

RECEITAS BÁSICAS

- 6 Pasta Americana
- 6 Glacê Real
- 6 Marshmallow

BOLOS

- 7 Chá de cozinha
- 10 Elefante
- 14 Chá de lingerie
- 17 15 anos corações
- 19 Flores lilás
- 21 Pinguim
- 24 Jogo
- 27 Rendado
- 30 Arabescos
- 33 15 anos estrolas



Doces Sonhos

*Bolos especiais
Bem casados
Tortas
Salgados
Doces finos*

Rua Apucarana, 1520 – Tatuapé – São Paulo – SP - Fone: (11) 2673-4584
www.docesonhos.com.br



Design e Imagem Editorial
Consultoria: Gráfica, Foto, Vídeo e
Design para Off-Set, Layout, Design
Editorial, Web Design, etc.

Telefone: (11) 2673-4584



www.docesonhos.com.br

Av. Apucarana, 1520, Tatuapé, SP - Fone: (11) 2673-4584
www.docesonhos.com.br
CNPJ: 06.908.000/0001-00
CNPJ: 06.908.000/0001-00
CNPJ: 06.908.000/0001-00

SERVIÇOS: - Design, Foto, Vídeo, Web Design, Consultoria, Gráfica, Foto, Vídeo e Design para Off-Set, Layout, Design Editorial, Web Design, etc.

ALUGUELO: - Aluguel de espaço para eventos, festas, reuniões, etc. - Fone: (11) 2673-4584

CONDIÇÕES: - Preço, prazo, entrega e qualidade.

ENDEREÇO: - Rua Apucarana, 1520, Tatuapé, SP - Fone: (11) 2673-4584

ALUGUELO: - Aluguel de espaço para eventos, festas, reuniões, etc. - Fone: (11) 2673-4584

ALUGUELO: - Aluguel de espaço para eventos, festas, reuniões, etc. - Fone: (11) 2673-4584

ALUGUELO: - Aluguel de espaço para eventos, festas, reuniões, etc. - Fone: (11) 2673-4584

ALUGUELO: - Aluguel de espaço para eventos, festas, reuniões, etc. - Fone: (11) 2673-4584

ALUGUELO: - Aluguel de espaço para eventos, festas, reuniões, etc. - Fone: (11) 2673-4584

ALUGUELO: - Aluguel de espaço para eventos, festas, reuniões, etc. - Fone: (11) 2673-4584

ALUGUELO: - Aluguel de espaço para eventos, festas, reuniões, etc. - Fone: (11) 2673-4584

ALUGUELO: - Aluguel de espaço para eventos, festas, reuniões, etc. - Fone: (11) 2673-4584

ALUGUELO: - Aluguel de espaço para eventos, festas, reuniões, etc. - Fone: (11) 2673-4584

ALUGUELO: - Aluguel de espaço para eventos, festas, reuniões, etc. - Fone: (11) 2673-4584

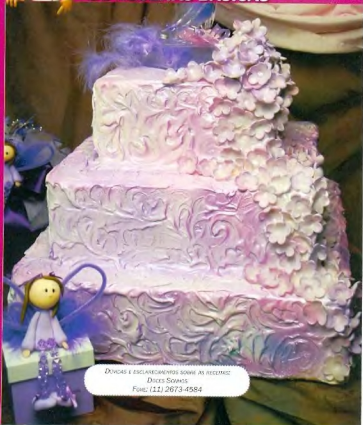
ALUGUELO: - Aluguel de espaço para eventos, festas, reuniões, etc. - Fone: (11) 2673-4584

ALUGUELO: - Aluguel de espaço para eventos, festas, reuniões, etc. - Fone: (11) 2673-4584

ALUGUELO: - Aluguel de espaço para eventos, festas, reuniões, etc. - Fone: (11) 2673-4584



CADERNO DE RECEITAS BÁSICAS



DICAS E ESCLARECIMENTOS SOBRE AS RECEITAS

DICES SOFAS

FONE: (11) 2673-4584

PASTA AMERICANA

INGREDIENTES:

- 6 colheres (sopa) de água
- ½ envelope de gelatina em pó sem sabor (6 g)
- 1 colher (chá) de glicerina
- 1 colher (sopa) de glucose
- 1 colher (sopa) de gordura vegetal hidrogenada
- 750 g de açúcar impalpável
- Essência de sua preferência (opcional)

PREPARO:

1. Coloque a água em um recipiente e junte a gelatina, deixando-a hidratar.
2. Coloque a gelatina hidratada em uma tigela metálica. Acrescente a glicerina, a glucose e a gordura vegetal.
3. Dissolva os ingredientes em banho-maria. Mexa sempre para que não grude no fundo da tigela.
4. Retire do fogo e incorpore metade do açúcar. Mexa bem. Adicione a essência.
5. Vá colocando o restante do açúcar e mexendo.
6. Polvilhe um pouco de açúcar numa superfície lisa e coloque a pasta.
7. Amasse até que não desgrude dos dedos e fique bem elástica.
8. Coloque-a em um saco plástico ou envolva-a em papel filme. Guarde em local fresco ou na geladeira até a hora de ser utilizada. Quando retirar da geladeira, deixe-a atingir a temperatura ambiente e amasse-a novamente. Se preferir, coloque por 10 segundos no microondas.

GLACÊ REAL

INGREDIENTES:

- 1 clara
- 300 g de açúcar impalpável peneirado

- 1 colher (sopa) de suco de limão

PREPARO:

1. Coloque a clara em uma tigela.
2. Acrescente metade do açúcar.
3. Bata bem.
4. Adicione o suco de limão para clarear e dar sabor ao glacê.
5. Continue batendo. Junte o restante do açúcar e bata por mais 5 minutos.
6. Para conferir o ponto do glacê, coloque a ponta do dedo sobre a preparação.
7. Ele deve ficar limpo.

MARSHMALLOW

INGREDIENTES:

- 250 g de claras em neve

CALDA:

- 500 g de açúcar
- 300 g de água
- 200 g de glucose

PREPARO:

1. Lave tudo ao fogo até dar o ponto de fio.
2. Despeje lentamente a calda nas claras em neve, com a batedeira ligada, e deixe bater por 10 minutos.

Utilize essas receitas básicas para decorar os bolos. O pão-de-ló ou a massa do bolo e os recheios podem ser qualquer receita de sua preferência. Para o rendimento, calcule 100 g de bolo por pessoa e escolha a forma mais adequada para a decoração e faça bolos com um ou mais andares.

RECEITA DE SABEDORIA!

www.euquerier.com.br

A nova Coleção Receitas Dia a Dia Bolos Decorados soma a companhia Leitura, o seu melhor investimento que continua a todo vapor a fim de enriquecer sua cultura e contribuir para que você tenha parcerias na sua vida pessoal e profissional.

LER É A MELHOR FORMA DE ADQUIRIR A SABEDORIA.

Deixe que o bom hábito da leitura faça parte da sua vida. Acesse o site gostadoleitura.com.br e conheça mais sobre a companhia. aproveite também para deixar sua dica de leitura, pois a melhor dica do mês é premiada.

Participe, você pode ser o próximo ganhador!!!





CHÁ DE COZINHA



► MATERIAL:

Alisador
 Rolo
 Pasta Americana
 Aerógrafo
 Corantes para aerógrafo nas cores:
 dourado, perolado e laranja
 Corante em pasta gel marrom
 Texturizador
 Estêncil
 Bolinhas
 Estecas
 Pincel
 Cortador
 Saco de confeitar e bico pitanga



RENDIMENTO:

20 pessoas

TEMPO DE PREPARO:

3 horas

DIFICULDADE: FÁCIL

PREPARAÇÃO PASSO A PASSO



1



2



3



4



5



6



7



8



9



10



11



12



13



14

PREPARO:

1. Coloque a pasta sobre o bolo e alise.
2. Coloque a fita no estêncil.
3. Prenda-o no bolo.
4. Com o aerógrafo e o corante laranja e perolado, pinte as xicaras.
5. Refine o estêncil.
6. Com um pincel e o corante dourado, pinte os detalhes das xicaras.
7. Adoe a pasta tingida de mamom.
8. Texturize a pasta mamom.
9. Passe o aerógrafo perolado sobre a pasta mamom.
10. Com a esteca, recorte a pasta, arredondando os cantos.
11. Coloque sobre o bolo.
12. Com a pasta americana faça uma bolinha branca.
13. Abra um orifício com o bolador.
14. Alande até formar a xicara.

PREPARAÇÃO PASSO A PASSO



15



16



17



18



19



20



21



22



23



24



25



26



27

15. Faça uma cobrinha com a pasta branca.
16. Ferva um anel.
17. Coloque a xícara sobre o anel.
18. Faça uma coelhinha comprida com a pasta branca.
19. Faça a alça da xícara.
20. Abra outro pedaço de pasta branca.
21. Corte um círculo com o cortador.
22. Boleie o centro, formando o pescoço.
23. Coloque a xícara sobre o círculo.
24. Pinte com o aerógrafo, nas cores laranja e perolado, toda a xícara e o pescoço.
25. Preencha a xícara com marshmallows.
26. Pinte detalhes da xícara com o corante dourado.
27. Faça o acabamento do bolo com marshmallow, usando o bico pitanga.



Dica do Chef

Além de ser usado para um chá de coelhinha, é uma excelente opção de decoração para um chá de tarde entre amigos.



ELEFANTE



► MATERIAL:

Rolo
Pasta Americana
Aerógrafo
Corante para aerógrafo dourado
Corante em pasta gel marrom, azul
e preto
Estêncil
Estacas
Pincel
Cortador
Saco de confeitar com bico pitanga
Alisador
Cola de CMC



RENDIMENTO:
50 pessoas

TEMPO DE PREPARO:
3 horas

DIFICULDADE: FÁCIL 

PREPARAÇÃO PASSO A PASSO



1



2



3



4

PREPARAÇÃO PASSO A PASSO



5



6



7



8



9



10



11



12



13



14



15



16



17



18



19

PREPARO:

1. Corte o bolo e afise a pasta americana.
2. Faça duas bolinhas na cor marrom.
3. Transforme-as em cilindros.
4. Com a esteca, faça as unhas do elefante.
5. Com outra esteca, marque as dobras da perna e a divisão entre o pé e a perna.
6. Faça uma bola maior com a pasta marrom para o corpo.
7. Modele-a numa coxinha.
8. Una o corpo nas pernas com cola de CMC.
9. Faça mais duas bolinhas com a pasta marrom, para os braços.
10. Modele-as em coxinhas.
11. Marque novamente as unhas.
12. Cole os braços no corpo, com o CMC.
13. Marque as dobras dos braços e do corpo com a esteca.
14. Faça outra bola marrom, para a cabeça.
15. Modele-a em orelhinha comprida.
16. Dobre a pasta levemente para cima, formando a tromba.
17. Use a esteca para marcar as dobras da tromba.
18. Marque a boca.
19. Faça os cantos da boca com o boleador.

PREPARAÇÃO PASSO A PASSO



20



21



22



23



24



25



26



27



28



29



30



31



32



33



34

20. Faça orifícios na ponta da tromba.
21. Marque os olhos.
22. Faça mais duas bolinhas para as orelhas.
23. Amasse, para afinar.
24. Cole-as na cabeça, com CMC.
25. Faça duas bolinhas brancas e duas pretas bem pequenas para os olhos.
26. Preencha os orifícios dos olhos com a pasta branca.
27. Coloque a pasta preta sobre os olhos.
28. Coloque a cabeça sobre o corpo do elefante.
29. Faça uma bolinha branca.
30. Modele um cilindro.
31. Dobre-o ao meio para formar o enfeite da cabeça do elefante.
32. Cole-o sobre a cabeça.
33. Com o boleador faça marcas no enfeite.
34. Pinte-o com corante dourado.

PREPARAÇÃO PASSO A PASSO



35



36



37



38



39



40



41



42



43



44



45



46



47



48

35. Abra uma pasta azul.

36. Corte, formando um retângulo.

37. Com a esteca, faça pequenos cortes na lateral.

38. Repita do outro lado.

39. Faça risquinhos nas bordas do tapete com o corante dourado.

40. Plaste detalhes no centro.

41. Com o aerógrafo, pinte o elefante de dourado.

42. Coloque o tapete sobre o bolo.

43. Coloque a fita no estêncil.

44. Prenda-o no bolo.

45. Com o aerógrafo, pinte os elefantes de dourado.

46. Coloque o elefante sobre o bolo.

47. Com o bico pitanga, faça o acabamento no bolo.

48. Pinte o acabamento de dourado com o pincel.



**Dica
do Chef**

Esse bolo decorado pode ser
utilizado em uma festinha para
a criança.



CHÁ DE LINGERIE



► MATERIAL:

Rolo
 Pasta Americana
 Corante em pasta gel lilás e rosa
 Boleadores
 Estêcoas
 Cortadores
 Alisador
 Bola de isopor
 Faca
 Cartucho de papel manteiga
 Glacê real
 Ejetor de coração pequeno



RENDIMENTO:

20 pessoas

TEMPO DE PREPARO:

3 horas

DIFICULDADE: FÁCIL

PREPARAÇÃO PASSO A PASSO



1



2



3

PREPARAÇÃO PASSO A PASSO



4



5



6



7



8



9



10



11



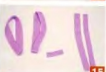
12



13



14



15



16



17



18

PREPARO:

1. Tinga a pasta branca, misturando as corantes rosa e lilás.
2. Amasse bem, até atingir o tom desejado.
3. Ficará desta cor.
4. Cubra o bolo com pasta americana branca e alise.
5. Abra a pasta lilás com o rolo.
6. Faça corações e reservos.
7. Faça vinhos e reservos.
8. Pegue a bola de isopor e corte ao meio com a faca.
9. Ficarão duas meias bolas que servirão de molde ao suco.
10. Abra a pasta lilás, corte com o cortador redondo e coloque sobre a isopor.
11. Modele o formato do bolo com as mãos.
12. Deixe secar, até endurecer e retirar. Reserve.
13. Abra mais um pedaço de pasta lilás para fazer as alças.
14. Com a carretinha, corte uma tira estreita.
15. Faça quatro tiras maiores e uma tira pequena, que ficará no meio do suco.
16. Abra outro pedaço da pasta lilás.
17. Com a anilha, corte a pasta em formato um pouco curvo.
18. Corte também, para modelar a calcinha.

PREPARAÇÃO PASSO A PASSO



19



20



21



22



23



24



25



26



27



28



29



30



31

19. Corte as bordas, para deixar o forro mais bonito.
20. Faça uma bolinha com a pasta lisa.
21. Modele, alongando a bolinha.
22. Com a esteca, marque o meio.
23. Agora marque as dobrinhas.
24. Coloque uma bolinha pequena no meio, para finalizar o laço.
25. Coloque a alça no bojo do sutiã.
26. Com o glacê real, faça os detalhes do sutiã.
27. Faça também os detalhes da calcinha.
28. Cole com CMC os coraçõzinhos previamente feitos.
29. Cole a calcinha no bojo.
30. Monte o sutiã sobre o bojo e faça os detalhes finais do sutiã.
31. Faça o acabamento do bojo com glacê real.



**Dica
do Chef**

Esse bolo pode ser usado em
chá de biquíni.

15 ANOS CORAÇÕES



RENDIMENTO:
150 pessoas

TEMPO DE PREPARO:
4 horas

DIFICULDADE: MÉDIO



Os corações que se encaixam nos palitos devem ser feitos com dois dias de antecedência e a massa deve ser aberta com espessura grossa para colar o palito.



► MATERIAL:
Rolo
Festa Americana
Corante em pasta gel rosa
Estecas

Estrusoras comprinhas
Cortadores
Mancador
Palitos de churrasco pequenos
Pincel

PREPARAÇÃO PASSO A PASSO



1



2



3

PREPARAÇÃO PASSO A PASSO



4



5



6



7



8



9



10



11



12



13



14



15



16



17

PREPARO:

1. Com a pasta branca, cubra um bolo de três andares quadrado e redondo.
2. Tinga a pasta de dois tons de rosa e abra-as.
3. Faça corações de dois tamanhos com a pasta mais escura.
4. Repita o procedimento na pasta mais clara.
5. Cole o coração menor claro sobre o maior escuro.
6. Repita no outro coração.
7. Faça vários desses.
8. Cole-os nas laterais dos bolos com a cola de CMC.
9. Faça uma esbriinha com a pasta rosa mais escura.
10. Cole essa cobrinha nas junções dos bolos, para dar acabamento.
11. Com a esteca, faça marcações, formando quadradinhos.
12. Marque com a esturadora corações em cada quadradinho.
13. Faça novamente corações com as duas pastas e em dois tamanhos.
14. Coloque o coração maior no peito de chumascos.
15. Cole o coração menor sobre o maior.
16. Faça vários palitos, alterando os cores.
17. Espete os palitos no topo do bolo.



FLORES LILÁS



RENDIMENTO:
150 pessoas

TEMPO DE PREPARO:
4 horas

DIFICULDADE: MÉDIO



As flores podem ser feitas com antecedência, e se forem pintadas de azul ficam parecidas com hortências.

► MATERIAL:

Rolo
Pasta Americana
Baleador
Cortador
Aerógrafo

Corante para aerógrafo nas cores: perolado, rosa e lilás.
Marshmallow
Espátula



PREPARAÇÃO PASSO A PASSO



1



2



3

PREPARAÇÃO PASSO A PASSO



4



5



6



7



8



9



10



11



12



13



14



15



16

PREPARO:

1. Cubra um bolo quadrado de três andares com o marshmallow.
2. Com o boleador, risque todo o bolo.
3. Abra a pasta americana branca.
4. Corte várias flores com o cortador.
5. Boleie as pétalas das flores para dar movimento.
6. Faça isso em todas as flores.
7. Com o boleador, afunde o centro das flores.
8. Ficará desta forma. Faça isso em todas as flores.
9. Pinte as flores com o aerógrafo e o corante rosa.
10. Cole as flores no bolo, com o marshmallow ainda fresco.
11. Faça uma bola grande com a pasta americana.
12. Achate esta bola.
13. Passe marshmallow na bola.
14. Cole flores em toda a volta da bola.
15. Com o aerógrafo, pinte todo o bolo com o corante lilás. Depois, faça alguns detalhes com o corante rosa.
16. Coloque a bola de flores no topo do bolo.





PINGUINS



RENDIMENTO:
50 peixes

TEMPO DE PREPARO:
3 horas

DIFICULDADE: FÁCIL



Os pinguins podem ser feitos um dia antes.



► MATERIAL:

Pasta Americana
Corante em pasta gel (laranja, preto e azul)
Estreças

Pincel
Espátula
Marshmallow
Glucose

PREPARAÇÃO PASSO A PASSO



1



2



3

PREPARAÇÃO PASSO A PASSO



4



5



6



7



8



9



10



11



12



13



14



15



16



17



18

PREPARO:

1. Corte um bolo redondo de dois andares com o marshmallow.
2. Com o auxílio da espátula, vá puxando o marshmallow, formando picos.
3. Faça isso por todo o bolo.
4. Coloque um pouco de glúten em um recipiente e misture com o corante azul.
5. Despeje sobre o bolo, formando lagos.
6. Misture com o marshmallow, para ficar mesclado.
7. Faça uma bola com a pasta americana branca.
8. Modele uma coxinha.
9. Faça uma bola menor com a pasta preta.
10. Vá amassando até ficar com espessura bem fina.
11. Coloque sobre a coxinha feita anteriormente.
12. Aperte atrás para modelar o rabinho.
13. Agora, faça duas bolinhas com a pasta preta.
14. Modele as em formato de orelhinha comprida.
15. Achate-as.
16. Passe cola de CMC dos dois lados do corpo.
17. Cole as orelhinhas.
18. Faça outra bolinha com a pasta preta.

PREPARAÇÃO PASSO A PASSO



19



20



21



22



23



24



25



26



27



28



29



30



31



32

19. Faça duas bolinhas brancas e duas pretas bem pequenas.
20. Passe CMC na primeira bolinha.
21. Com o auxílio da esteca, coloque as bolinhas brancas, achatando-as.
22. Sobre elas, coloque as bolinhas pretas, formando os olhos.
23. Passe CMC no corpo.
24. Cole a cabeça.
25. Faça uma pequena bolinha com a pasta laranja.
26. Modele-a numa coxinha, formando o bico.
27. Cole-o na cabeça.
28. Faça duas bolinhas com a pasta laranja.
29. Modele-as em coxinhas.
30. Achatas para fazer os pezinhos.
31. Passe cada de CMC.
32. Cole o pinguim sobre os pés.
33. Faça vários pinguins, de tamanhos variados e cole-os sobre o bolo.



33



Dica do Chef

As peças podem ser feitas com antedôncia.



JOGO



► MATERIAL:

Rolo
Pasta Americana
Corante em pasta gel verde,
vermelho, preto, azul e amarelo
Estecas
Cortador
Marcador
Alisador
Pincel



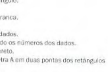
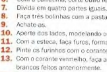
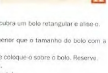
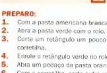
RENDIMENTO:
30 peçecos

TEMPO DE PREPARO:
3 horas

DIFICULDADE: MÉDIO



PREPARAÇÃO PASSO A PASSO



PREPARO:

1. Com a pasta americana branca, cubra um bolo retangular e alise-o.
2. Abra a pasta verde com o rolo.
3. Corte um retângulo um pouco menor que o tamanho do bolo com a canetilha.
4. Enrole o retângulo verde no rolo e coloque-o sobre o bolo. Reserve.
5. Abra um pedaço da pasta branca.
6. Com a canetilha, corte cubo retângulo.
7. Divida em quatro partes iguais.
8. Faça três bolinhas com a pasta branca.
9. Achate-as.
10. Aperte dos lados, modelando os dados.
11. Com a esteca, faça furos, formando os números dos dados.
12. Pinte os furinhos com o corante preto.
13. Com o corante vermelho, faça a letra A em duas pontas dos retângulos brancos feitos anteriormente.
14. No centro, faça o desenho do saipe.

PREPARAÇÃO PASSO A PASSO



15



16



17



18



19



20



21



22



23



24



25



26



27



28

15. Neste caso é o coração (coposs).

16. Faça o mesmo nos outros retângulos, fazendo os outros naipes do baralho.

17. Pinte os três dados.

18. Posicione as cartas sobre o bolo e cole-as com CMC.

19. Cole também os dados.

20. Com a pasta verde, faça um rolinho comprido.

21. Coloque-o na base do bolo e achate-o, para fazer o acabamento.

22. Manque toda a volta com o marcador.

23. Pegue massas nas cores branca, amarela, preta, azul e vermelha para fazer as fichas.

24. Abra todas com um rolinho.

25. Com o cortador redondo, corte as fichas.

26. Faça várias de cada cor.

27. Junte-as em montinhos coloridos e cole com CMC.

28. Coloque sobre o bolo, colando.

RENDADO



RENDIMENTO:
250 pessoas

TEMPO DE PREPARO:
6 horas

DIFICULDADE: DIFÍCIL



Dica do Chef

O rendado pode ser substituído por massa elástica para tecido.



► MATERIAL:

Rolo
Pasta Americana
Cortadores
Mandador
Pincel
Cola de CMC

Disco de alumínio de 20 cm de diâmetro
Glicé real
Cartucho de papel manteiga
Alisador

PREPARAÇÃO PASSO A PASSO



1



2



3

PREPARAÇÃO PASSO A PASSO



4



5



6



7



8



9



10



11



12



13



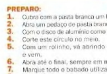
14



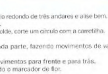
15



16



17



18



19

PREPARO:

1. Cubra com a pasta branca um bolo redondo de três andares e aise bem.
2. Abra um pedago de pasta branca.
3. Com o disco de alumínio como molde, corte um circulo com a carretilha.
4. Corte este circulo no meio.
5. Com um rolinho, vá abrindo cada parte, fazendo movimentos de vai e vem.
6. Abra até o final, sempre em movimentos para frente e para trás.
7. Marque todo o bobado utilizando o marcador de flor.
8. Faça liso em todos os bobados.
9. Pese o glacê real nas bordas do bolo.
10. Cole bobados por toda a volta.
11. Abra mais um pedago de pasta branca.
12. Com a carretilha, corte uma tira.
13. Corte esta tira ao meio, na diagonal.
14. Marque as pontas das tiras com o marcador.
15. Corte uma tira mais larga.
16. Dobre a ao meio, formando um lado do laço.
17. Modele a ponta com os dedos.

PREPARAÇÃO PASSO A PASSO



18



19



20



21



22



23



24



25



26



27



28



29



30

18. Faça o outro lado e cole os dois.
19. Coloque glacê nas junções dos babados.
20. Cole as pontas dos laços.
21. Coloque mais glacê sobre eles.
22. Cole o laço.
23. Abra a pasta branca e corte cinco círculos pequenos.
24. Enrole um círculo bem fechado.
25. Enrole outro sobre ele.
26. Vá enrolando até completar os cinco, modelando as pétalas com as mãos.
27. Corte o excesso da pasta com os dedos, puxando.
28. Coloque glacê no centro do laço.
29. Cole três rosas para dar o acabamento.
30. Faça riscos aleatórios na volta do bolo com o glacê.



ARABESCOS



► MATERIAL:

Rolo
Pasta Americana
Corante em pó perolado
Alcool de cereais
Cortadores
Mercadores
Pincel
Cortador
Fita de cetim
Alisador
Saco de confeitar com bico
pitanga
Glacê real



Dica do Chef

Ao invés de utilizar um divisor de
bolos de madeira, utilize um de vidro.
ficará com um visual mais leve.

RENDIMENTO:
150 pessoas

TEMPO DE PREPARO:
4 horas

DIFICULDADE: MÉDIO



PREPARAÇÃO PASSO A PASSO



1



2



3



4



5



6



7



8



9



10



11



12



13



PREPARO:

1. Cubra um bolo de três andares redondo com a pasta branca e alise.
2. Faça marcações por toda a volta do bolo com o marcador pequeno.
3. Marque com o marcador grande nos espaços entre as marcas menores.
4. Coloque o glacê real no saco de confeitar e, com o bico pitanga, cubra todas as marcações feitas no bolo. Deixe secar.
5. Dissolva o pó perolado no álcool de cereais e pinte todos os arabescos.
6. Abra a pasta americana branca.
7. Corte círculos com o cortador.
8. Vá enrolando os círculos, um sobre o outro, para formar a rosa.
9. Modele as pétalas com os dedos.
10. Com a esteca, corte o excesso de pasta.
11. Pinte as bordas das pétalas com o pó perolado.
12. Cole as rosas nas junções entre os bolos.
13. Com o glacê, cole a fita de cetim na borda do bolo.



15 ANOS ESTRELAS



MATERIAL:

Rolo
 Pasta Americana
 Corante em pasta gel vermelho
 Cortadores
 Marcadores
 Pincel
 Alisador
 Aerógrafo
 Corante para aerógrafo nas cores prata e vermelho
 Glacê real



RENDIMENTO:

150 pessoas

TEMPO DE PREPARO:

4 horas

DIFICULDADE: MÉDIO

PREPARAÇÃO PASSO A PASSO



1



2



3



4



5



6



*Dica
 do Chef*

O aerógrafo pode ser substituído por pó perlatado.



PREPARO:

1. Cubra e alise um bolo redondo de três andares.
2. Faça marcações ao redor de todo o bolo com o marcador de tira.
3. Ficará com furinhos em toda a volta.
4. Sobre esses furinhos, faça pingos com o glacê real.
5. Faça pingos também nas junções dos bolos, para fazer o acabamento.
6. Tinga um pouco do glacê com o corante vermelho.

PREPARAÇÃO PASSO A PASSO



7



8



9



10



11



12



13



14



15

7. Faça pingos no bolo do meio.
8. Faça um pingo maior no centro das correntinhas já feitas.
9. Abra a pasta branca.
10. Corte estrelas com o cortador menor.
11. Abra a pasta vermelha e corte estrelas com o cortador maior.
12. Passe glaco atrás da estrela vermelha.
13. Cole-a no bolo.
14. Cole a estrela branca sobre a vermelha.
15. Com o aerógrafo, pinte todo o bolo com o corante prata.



A revista que traz todas as dicas para você realizar o sonho de construir, reformar ou encontrar o melhor acabamento.

PROTEÇÃO COM BAIXO CUSTO: EXISTEM APÓLICES DE SEGUROS RESIDENCIAIS A PARTIR DE R\$ 50

casa & construção

arquitetura, reforma, interiores e paisagem

DESPENSA

Você pode ter uma! Confira as medidas mínimas para obter conforto e total aproveitamento da área

25 TRUQUES QUE AMPLIAM ESPAÇOS

Soluções práticas com manutenção, iluminação ou espelhos

VENTILAÇÃO NATURAL

Como garantir uma casa fresquinha e dispensar o ar-condicionado

À BEIRA DA PISCINA

Saiba escolher o piso adequado para o entorno e "esconder" a casa das mupitunas

NAS BANCAS
Leia e mãos à obra!

www.escala.com.br ou (11) 3855-1000



Decore com muito
estilo o cenário do
dia mais marcante
de sua vida!

DECORANDO CASAMENTOS

Décor

Casamento
do prado, no campo,
no buffet e muito mais!

Aprenda a fazer

Bolo preto e branco,
com azeites e pétalas,
e um CD para lembrança

Elegância

Luminárias marroquinas,
arranjos de flores vermelhas
e castiçais de cristal.
Invista nos detalhes!

Decorando Casamentos traz para
você várias opções para que tudo seja
perfeito no grande dia. Da decoração
da igreja ao buquê da noiva, dicas
e soluções imperdíveis para o mais
mágico e inesquecível dia de sua vida.

Nas bancas,
www.escala.com.br
ou (11) 3855-1000

